

Speisekarte

Tagessuppe:

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädle
5,20

Unsere Empfehlung:

Ochsenbrust an Meerrettichsahnesoße, Preiselbeeren
Salzkartoffeln, Salat vom Buffet
24,50

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Bergkäse gefüllt
Bratensoße, Kartoffelkroketten, buntes Gemüse
21,50

Hausgemachte Semmelknödel an Champignon in Sahnesoße
und Kräutern, Salat vom Buffet
18,50

Hauptgerichte:

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Angus Rind
Bratensoße, Röstzwiebeln, hausgemachte Spätzle, Salat vom Buffet
28,50

Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind
mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salat vom Buffet
28,50

Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites, Salat vom Buffet
22,50

Schweinerückensteak „Schwarzwälder Art“,
mit Schwarzwälder-Schinken und Käse überbacken,
Rösti, Salat vom Buffet
22,50

Schweinelendchen „ Madagaskar „
an würziger Pfeffer- Whiskysoße, Kartoffelkroketten,
Salat vom Buffet

24,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, Bratensoße
Pommes frites, Salat vom Buffet

19,50

Putensteak an Curry- Früchtesoße
Butterreis, Salat vom Buffet

21,50

Gebratenes Kap- Seehechtfilet an Rieslingsoße
Salzkartoffeln, Salat vom Buffet

24,50

„Gemüseteller“
mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen
und Salzkartoffeln, Gemüsenuggets, Sauce Hollandaise

19,50

„ Käsespätzle „
Hausgemachte Spätzle mit Frühlingszwiebeln,
Bergkäse und Röstzwiebeln, Salat vom Buffet

18,50

Tagesdessert:

2 Kugeln cremiges Walnusseis mit Eierlikör
und Sahne garniert

4,80

Alle Speisen als Seniorengericht abzüglich 2,00 €

Alle Preise verstehen sich in Euro einschl. Service und der gesetzlichen MwSt.